



Petiscos/ To enjoy with wine

Queijos

Queijo de Azeitão	6,50 €
<i>Azeitão creamy sheep cheese</i>	
Queijo de ovelha meia cura	5,50 €
<i>Semi cured sheep cheese</i>	
Queijo de Nisa	5,50 €
<i>Nisa's sheep cheese</i>	
Queijo da Ilha de S. Jorge	5,00 €
<i>Cow cheese from S. Jorge, Azores</i>	
Queijo de Cabra fresco	5,00 €
<i>Fresh goat cheese</i>	
Queijo de ovelha velho	6,00 €
<i>Aged sheep cheese</i>	
Queijo da Serra da Estrela	7,00 €
<i>Serra da Estrela creamy cheese</i>	
Seleção de 6 queijos	14,00 €
<i>Sorted plate with 6 cheeses</i>	

Enchidos

Paio do cachaço de porco preto	6,00 €
<i>Iberian pork neck smoked sausage</i>	
Paio extra de porco preto	5,00 €
<i>Extra cured Iberian pork smoked sausage</i>	
Salsichão de porco preto	5,00 €
<i>"Salsichão" smoked sausage with green pepper</i>	
Paio tradicional de porco preto	5,50 €
<i>Traditional Iberian pork smoked sausage</i>	
Chouriço de porco preto	5,00 €
<i>"Chouriço" Iberian pork smoked sausage</i>	
Chouriço de porco preto assado	7,50 €
<i>Flamed Iberian pork chouriço</i>	
Morcela de porco preto assado	7,50 €
<i>Flamed Iberian pork black pudding</i>	
Seleção de 6 enchidos	14,00 €
<i>Sorted plate with 6 smoked sausages</i>	
Presunto pata negra (100 gramas)	15,00 €
<i>Pata negra smoked ham (100 grams)</i>	
Tábua mista	16,50 €



Entradas/ Starters

Sardinhas em azeite e limão sobre broa de milho e salada <i>Sardines in olive oil and lemon over corn bread and salad</i>	7,50 €
Biqueirões alimados em vinagre <i>European anchovie and vinagrette</i>	7,50 €
Salada Corkscrew <i>Corkscrew salad</i>	8,00 €
Salmão fumado com rúcula, queijo creme e tomate <i>Smoked salmon with rocket, creamy cheese ant cherry tomato</i>	10,50 €
Carpaccio de novilho com queijo da ilha <i>Steer loin carpaccio with S. Jorge Ilha Cheese</i>	10,50 €
Carpaccio de atum em limão <i>Tuna carpaccio with lemon</i>	12,00 €
Salada de Polvo <i>Octopus salad</i>	12,00 €

Pratos Principais/ Main courses

Bacalhau Corkscrew <i>Codfish Corkscrew style</i>	13,50 €
Bife de atum <i>Tuna steack</i>	13,50 €
Bife da vazia grelhado <i>Grilled sirloin steack</i>	13,50 €
Bife do lombo Sommelier <i>Beef terderloin Sommelier style</i>	18,00 €



Sobremesas/Deserts

Cheesecake de frutos vermelhos <i>Berry cheesecake</i>	4,50 €
Tarte de Maçã <i>Apple tart</i>	4,50 €
Petit gâteau de chocolate <i>Chocolat fondant</i>	4,50 €
Pudim <i>Egg pudding</i>	3,50 €
Crepe Suzette (2 pessoas) <i>Crepe Suzette (for 2)</i>	12,00 €